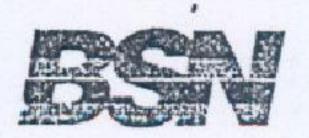
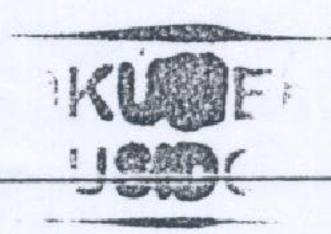
SNI 01-2980-1992

Standar Nasional Indonesia

Keju cedar olahan





PENDAHULUAN

Standar Industri Indonesia ini merupakan revisi SII 0715 - 80

Revisi Standar Industri Indonesia disusum berdasarkan usulan dari Departemen Kesehatan, Balai Besar Industri Hasil Pertanian, Instansi Pemerintah lain maupun yang berkepentingan.

Pembuatan Rancangan Standar Industri Indonesia ini dimaksudkan :

- 1. Untuk lebih menyempurnakan standar
- 2. Perkembangan teknologi pada saat ini
- 3. Dapat diterapkan oleh produsen-produsen yang bersangkutan.
- 4. Untuk menunjang ekspor
- 5. Memenuhi Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/Inst/10/1989

Revisi ini disusun berdasarkan .

- 1. Hasil pengujian contoh-contoh
- 2. Merupakan kerangka standar-standar yang berlaku di luar negeri yang sejenis
- 3. Peraturan Menteri Kesehatan No.722/Men.Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.
- 4. Standar dan peraturan Codex Alimentaris Comission

DOKUMENTASI PUSIDO BSN

KEJU CEDAR OLAHAN Revisi SII.0715-80

- 1. RUANG LINGKUP Standar ini meliputi definisi, syarat mutu,cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan keju cedar olahan.
- 2. DEFINISI

 Keju cedar olahan (processed cheddar cheese) adalah produk berupa padatan plastis yang diperoleh melalui Pengolahan keju cedar dengan penambahan pengemulsi dan pemanasan dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan.

CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI.0428 -1989

- A Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.

5 . CARA UJI

- 5.1. Keadaan (bau, rasa dan warna) 3/1 01-2851-1992 Cara uji keadaan sesuai SII.2453 90, cara uji Makanan dan Minuman, butir 1.2..
- 2. Persiapan Contoh untuk uji kimia
 Cara persiapan contoh sesuai dengan (SII 2453. 90)
 Cara persiapan contoh Makanan dan Minuman untuk
 contoh padatan, butir. 4, semi padat
- 5.3. Air
 Cara uji air sesuai dengan (SII. 2453.-90, Cara Uji
 Makanan dan Minuman, butir .5.1.
- 5.4. Abu
 Cara uji abu sesuai dengan (SII.2453..-90; Cara Uji
 Makanan dan Minuman, butir 6:1:
- 5.5. Protein
 Cara uji protein sesuai dengan SII.2453..-90, Cara
 Uji Makanan dan Minuman, butir 7.1.
- 5.6. Lemak
 Cara uji lemak sesuai SII.2453...-90; Cara Uji
 Minyak/Lemak, butir 8.1.
- 5.7. Bahan Tambahan Makanan
- 5.7.1.Zat warna tambahan Cara uji zat warna tambahan sesuai (SII 2458 90), Cara uji Pewarna Tambahan Makanan.
- Makanan. 5 49, 01-2895-1997

 5.7.2. Pengawet

 Cara uji pengawet seuai SII .2457. 90; Cara uji

 Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang dilarang
 untuk makanan.
- 5.8. Cemaran Logam
 Cara uji cemaran logam sesuai (SII.2460..-90), Cara
 Uji Cemaran Logam,

5.9. Arsen Cemaran Logam,

Cara uji arsen sesuai (SII.2460 .. - 90), Cara Uji

SN1 19-2897-1992 5.10. Cemaran Mikroba Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SII. 2461. . -90, Cara Uji Cemaran Mikroba,

5 SYARAT PENANDAAN Sesuai dengan peraturan Dep. Kes RI yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

7. CARA PENGEMASAN

Keju cedar olahan dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama